

соблазнительные коктейли на любой вкус

УДК 641/642
ББК 36.99
Ж25

Жалпанова, Л. Ж.

Ж25 Соблазнительные коктейли на любой вкус / Линиза Жувановна Жалпанова. — М.: **РИПОЛ** классик, 2007. — 64 с. — (Вкусно и просто).

В книге приведены интересные рецепты коктейлей на любой вкус. Разнообразие напитков и их неповторимое сочетание создадут атмосферу праздника на любом вечере. Благодаря представленным коктейлям общение с друзьями станет более интересным и близким.

Серия «Вкусно и просто»

Линиза Жувановна Жалпанова

СОБЛАЗНИТЕЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *К. А. Ляхова*
Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*
Компьютерная верстка: *О. С. Габужа*
Технический редактор *Е. А. Крылова*
Корректор *О. В. Волкова*

Издание подготовлено при участии ООО «М-ПРЕСС»

Подписано в печать 02.03.2007 г.
Формат 84×108/32. Печ. л. 2,0. Тираж 7000 экз.
Заказ №1684

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2007

ISBN 978-5-7905-4812-3

Введение

Коктейли — изобретение новое, однако в различных уголках мира уже придумано множество разнообразных рецептов. Согласно легенде, коктейли совершенно случайно были изобретены в Америке во время петушиных боев, когда болельщики, стремясь утолить жажду, доливали себе в бокалы разные напитки. В результате нередко получалась своеобразная смесь причудливого цвета. Кого-то осенило, что напиток по цвету похож на петушиное оперение, и его назвали «хвост петуха», или «коктейль». Однако это всего лишь легенда, причем далеко не единственная.

После того как коктейли вошли в моду, многие бармены начали изобретать оригинальные рецепты. Один из барменов, Джерри Томас, много экспериментировал с различными смесями алкогольных напитков. В течение своей жизни он записывал наиболее удачные рецепты, как свои, так и те, которыми с ним делились другие, а затем издал книгу, которая распространилась по всему миру и принесла популярность коктейлям.

В настоящее время устраиваются специальные приемы «коктейль», на которых подают исключительно коктейли. Их готовят в присутствии гостей. В России пока этот вид приемов не очень популярен. Однако его используют некоторые молодые пары. Хорошо организованный прием «коктейль» приятно удивит приглашенных гостей.

Организация приема «коктейль» — дело довольно хлопотное, однако никакой другой прием не принесет столько радости от общения с друзьями.

Помимо основного стола, устраивают буфет или бар, за которым бармен или хозяин будет готовить коктейли для гостей.

Основной стол сервируют холодными закусками. Это могут быть бутерброды, тарталетки, корзиночки, фаршированные яйца, сосиски, кусочки холодной заливной рыбы. Они должны быть небольшого размера, чтобы их можно было целиком положить в рот. Помимо этого, на столе обязательно должны присутствовать фрукты, иногда ягоды. Прекрасным дополнением к коктейлям будет мороженое.

На столике бара должны быть приготовлены вина, ликеры, сиропы, рюмки, бокалы, а также шейкер, миксер, щипцы для льда и фрукты, используемые для украшения. Еще до прихода гостей необходимо решить, какие коктейли и в какой последовательности будут подаваться. Не надо стремиться к большому разнообразию коктейлей, это слишком хлопотно и дорого. Достаточно предложить 3-4 вида.

Ассортимент коктейлей зависит от предпочтений гостей и фантазии хозяев. При этом следует учитывать возраст гостей и их вкусы. Начинают вечер с не очень сладких напитков, на протяжении вечера количество сахара в коктейле должно постепенно увеличиваться или оставаться на одном уровне.

Для приготовления коктейлей используют шейкеры, миксеры, специальные бокалы и лед. Для украшения коктейлей применяют различные ароматные или разноцветные посыпки.

В этой книге приведены рецепты коктейлей, разнообразие которых даст возможность подобрать подходящие к случаю напитки.

Предлагаемые рецепты можно использовать в качестве непосредственного руководства для приготовления коктейлей, но они могут стать и основой для создания собственных фантазийных композиций.

1

Коктейли на основе вин

Вино является наиболее популярным алкогольным напитком. Оно не только веселит, создавая настроение, но и обладает полезными свойствами. Употребление вина в ограниченных количествах оказывает общеоздоровительное действие на организм. Современные научные исследования доказывают, что вино способствует предотвращению некоторых заболеваний. Да и сам вкус вина доставляет большое эстетическое удовольствие.

Самое главное в вине — выдержка. Именно от нее зависят его вкусовые и ароматические свойства. Однако не следует злоупотреблять этим напитком, иначе можно перестать получать удовольствие от вкуса вина, пристрастившись к его алкогольной основе. Настоящими считаются вина, приготовленные из винограда. Однако многие мастера домашнего виноделия научились получать вино из садовых и дикорастущих плодов и ягод, а также из меда и варенья.

В России вина делятся на следующие группы:

— столовые (полусладкие, сухие и полусухие);

— десертные (ликерные, полусладкие и сладкие);

— крепкие;

— ароматизированные.

Шампанское представляет собой игристое вино, то есть содержащее углекислоту. Оно превос-

ходит все вина своими игристыми качествами, отличается приятным нежным букетом и освежающим вкусом. Цвет настоящего шампанского — светло-соломенный с золотисто-зеленоватым оттенком.

Вина также могут быть белыми, розовыми и красными. По мнению французов, утолять жажду нужно белым вином, розовое вино создано для любви, а красное — для наслаждения.

Коктейли, приготовленные на основе вин, отличаются утонченным вкусом и ароматом. Они принесут праздник в любой дом.

Коктейль «Бишов»

Ингредиенты: 500 мл красного вина, цедра 1 апельсина, 100 г сахара.

Способ приготовления

В бутылку с красным вином помещают тонко срезанную апельсиновую цедру и выдерживают так в течение 10 минут. Затем цедру удаляют и добавляют сахар. Подают в бокалах, украшенных сахарным «инеем».

Коктейль «Шампань»

Ингредиенты: 250 мл шампанского, 250 мл вермута, 100 г сахара, сок 1 лимона.

Способ приготовления

Сахар смешивают с шампанским и вермутом, добавляют лимонный сок, все хорошо раз-

мешивают и охлаждают. Подают в бокалах с кубиками льда и соломинкой.

Коктейль «Хрустальные слезы»

Ингредиенты: 30 мл столового белого вина, 30 мл сладкого шампанского, 20 мл ликера «Барак Палинка», 20 мл ликера «Бадита де мант», 10 мл лимонного сока, 10 мл гвоздичного сиропа, кубики льда.

Способ приготовления

Высокие конические бокалы наполняют кубиками льда. В отдельной посуде смешивают белое вино, ликеры, лимонный сок и гвоздичный сироп. Смесь охлаждают, после чего наливают в бокалы, сверху доливают холодное шампанское.

Вместо указанных ликеров можно взять любые другие, например абрикосовый и мятный.

Коктейль «Белые ночи»

Ингредиенты: 50 мл столового белого вина, 50 мл десертного белого вина, 30 мл шампанского, 20 мл лимонного сиропа, 20 мл апельсинового сока, 1 ломтик лимона, 50 г сахара, кубики льда.

Способ приготовления

Все напитки, кроме шампанского, смешивают. В широкий бокал помещают кубики льда. Ломтик лимона смачивают в сиропе и посыпают сахарным песком. После этого ломтик укладывают на лед, а сверху наливают смешанные в шейкере белые вина, сироп, сок. Затем доливают шампанское.

Коктейль «Заводной апельсин»

Ингредиенты: 50 мл столового белого вина, 20 мл апельсинового ликера, 1 ломтик апельсина, кубики льда.

Способ приготовления

Смешивают белое вино и апельсиновый ликер. Смесь наливают в бокал со льдом. Коктейль украшают ломтиком апельсина и подают с соломинкой.

Коктейль «Тропический закат»

Ингредиенты: 50 мл красного столового вина, 1 чайная ложка сахарного сиропа, сок 1/2 апельсина, кубики льда.

Способ приготовления

Сахарный сироп смешивают с апельсиновым соком. Смесь наливают в бокал с кубиками льда. Затем вливают красное вино.

Эликсир жизни

Ингредиенты: 500 мл красного вина, 100 мл коньяка, 100 мл вермута, 100 мл лимонада.

Способ приготовления

В красное вино вливают коньяк, вермут и лимонад. Все хорошо перемешивают и подают в охлажденном виде. Лимонад можно приготовить из холодной кипяченой воды и лимонного сока.

2

Коктейли на основе коньяка, ликеров и наливок

Такие коктейли довольно крепкие, но отличаются изысканным вкусом. Ликеры и наливки, в отличие от вин, являются продуктом купажирования, а не брожения.

Купажирование — это смешивание спирта, воды, сахарного сиропа, ароматических спиртов, плодово-ягодных соков, водно-спиртовых настоев различных пряностей, свежих и сушеных плодов и ягод, различных красителей и т. п.

Ликеры отличаются тем, что не содержат продуктов брожения.

Они не обладают тонким запахом и вкусом, который появляется только после нескольких лет выдержки. Эти напитки приобретают неповторимые аромат и вкус во время приготовления коктейлей за счет смешивания с другими компонентами.

Коньяк является очень изысканным напитком. Его крепость может достигать 42°. Коньяк обладает прекрасными вкусовыми качествами. Его можно с удовольствием пить, не смешивая ни с чем, однако в коктейлях коньяк приобретает новые качества.

Виски является очень крепким алкогольным напитком, содержание спирта в котором достигает 40%. Широко известны шотландский и ирландский виски, а также американский, канадский, японский, австралийский и др. В настоящее время виски высокого качества изготавливают только в Шотландии, Ирландии и США.

Коктейль «Дублин»

Ингредиенты: 30 мл ликера «Бэйлиз айриш крем», 30 мл коньяка, кубики льда.

Способ приготовления

Напитки смешивают и охлаждают. Подают в бокалах с кубиками льда.

Коктейль «Диана»

Ингредиенты: 300 мл ликера «Кэроланс», 300 мл коньяка, кубики льда.

Способ приготовления

Напитки смешивают и охлаждают. Подают в бокалах с кубиками льда.

Коктейль «Южная ночь»

Ингредиенты: 100 мл виски, 100 мл коньяка, 50 мл минеральной воды, 1 лимон, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Из лимона выжимают сок, затем смешивают его с виски, коньяком и сахарной пудрой. Напиток разливают по бокалам, сверху доливают минеральную воду. Подают с фруктами.

Коктейль «Розовый сад»

Ингредиенты: 100 мл розового ликера, 4 чайные ложки гренадина, 1 яичный белок.

Для розового ликера: 3 л спирта, 6-9 стаканов воды, 2,5-3,5 кг сахара, 300-500 г бутонов роз.

Способ приготовления

Ликер и гренадин смешивают. Полученную смесь взбивают вместе с яичным белком. Коктейль подают охлажденным.

Приготовление розового ликера: собирают только что распустившиеся бутоны роз, обрезают белые кончики и помещают розы в бутыль, затем вливают туда спирт. Бутыль ставят на солнце на 3 дня, после чего сливают и тут же заливают им свежие лепестки роз. Так повторяют 3 раза. Затем настоянный спирт процеживают. Из воды и сахара готовят сахарный сироп, снимая всю накипь. Готовый сироп чуть остужают и понемногу добавляют в него, помешивая, процеженный спирт, мешают и снова процеживают через фланель или плотное полотно. Ликер ставят на несколько недель в теп-

лое место, затем сливают и еще раз процеживают, после чего разливают по бутылкам.

Коктейль «Ванильное наслаждение»

Ингредиенты: 150 мл ванильного ликера, 150 мл ликера «Мараскине», 150 мл водки, 30 г грецких орехов.
Для ванильного ликера: 3 л очищенного спирта, 1-1,5 л воды, 6 г ванили, 6 г немолотой корицы, 3 бутона гвоздики, 2,5 кг сахара.

Способ приготовления

Ликеры смешивают с водкой и разливают по бокалам. Сверху посыпают измельченными орехами.

Приготовление ванильного ликера: ваниль, корицу и гвоздику заливают спиртом ставят на солнце на 2 недели.

Затем настоянный спирт процеживают, смешивают с сиропом, приготовленными из сахара и воды, снова процеживают и разливают по бутылкам.

Коктейль «Ураган»

Ингредиенты: 10 мл тминной водки, 10 мл коньяка, 40 мл вермута, 50 мл шампанского.
Для тминной водки: 3 л спирта, 70 г тмина, 750 мл воды, 600 г сахара.

Способ приготовления

В бокале смешивают водку, коньяк и вермут. Затем бокал сверху доливают шампанским, не смешивая его с другим компонентами.

Приготовление тминной водки: в спирт высыпают тмин и настаивают в теплом месте в течение 2-3 недель.

Затем спирт процеживают, разводят сиропом, приготовленным из воды и сахара, снова процеживают, разливают по бутылкам, закупоривают и ставят в теплое место на несколько недель, чтобы водка настоялась. После этого водку осторожно сливают и снова разливают по бутылкам.

Коктейль «Таинственный»

Ингредиенты: 150 мл джина, 100 мл ликера «Мидори», сок 1/2лимона, 1 яичный белок, кубики льда.

Способ приготовления

Белок взбивают в пену, добавляют лимонный сок, а затем джин и ликер. Все компоненты хорошо перемешивают. Подают в бокалах с кубиками льда.

Коктейль «Брусничный»

Ингредиенты: 30 мл брусничного ликера, 20 мл водки, 1/2 лайма, кубики льда.

Способ приготовления

Из лайма отжимают сок и вливают его в шейкер со льдом. Затем добавляют туда брусничный ликер и водку, смешивают, процеживают и наливают в рюмки.

Коктейль «Знойное утро»

Ингредиенты: 150 мл ликера «Шерри-бренди», 100 мл водки, 150 мл апельсинового сока, 1 апельсин.

Способ приготовления

Водку и ликер тщательно перемешивают, добавляют апельсиновый сок и разливают по бокалам. Украшают бокалы кружочками апельсина.

Коктейль «Ананасовый рай»

Ингредиенты: 100 мл ананасового ликера, 100 мл водки, 50 мл полусухого шампанского, кубики льда.

Способ приготовления

Ликер и водку смешивают в шейкере. Бокалы наполняют кубиками льда, наливают приготовленную смесь и вливают шампанское.

Коктейль «Необыкновенное чудо»

Ингредиенты: 1 чайная ложка горькой настойки «Ангостура», 1 чайная ложка гренадина, 80 мл сока ананаса, 80 мл сока апельсина, 20 мл сока лимона, 50 мл минеральной воды, 1 ломтик ананаса, 1 ягода вишни, кубики льда.

Способ приготовления

В шейкере со льдом взбивают горькую настойку, гренадин, апельсиновый, ананасовый и лимонный соки. В широкий бокал кладут кубики льда, наливают приготовленную смесь и доливают минеральную воду, затем все перемешивают. Бокал украшают ломтиком ананаса и вишней.

Коктейль «Волшебство»

Ингредиенты: 100 мл розовой наливки, 50 мл малинового сиропа, 100 мл ликера «Шартрез», 50 мл коньяка, цедра 1 лимона, кубики льда.
Для розовой наливки: 200 г цветков роз, 3 л водки, 100-150 г сахара.

Способ приготовления

Розовую наливку, сироп, ликер и коньяк тщательно перемешивают. В бокалы помещают кубики льда, наливают коктейль и сбрызгивают напиток соком лимонной цедры.

Приготовление розовой наливки: цветки роз ощипывают во время цветения, наполняют ими бутыль или штоф, заливают водкой и настаивают до тех пор, пока наливка не приобретет темно-янтарный цвет, затем процеживают наливку и добавляют сахар.

Коктейль «Пряный»

Ингредиенты: 25 мл ореховой наливки, 25 мл виски «Бурбон», приправа карри на кончикеножа.
Для ореховой наливки: 300 г грецких орехов, 500 мл водки, 50 г сахара.

Способ приготовления

В небольшой бокал насыпают приправу, затем поочередно вливают в него виски и ореховую наливку.

Приготовление ореховой наливки: грецкие орехи раскалывают, скорлупу помещают в емкость и заливают водкой.

Наливку оставляют настаиваться на 2-3 месяца, после процеживают и добавляют сахар.

Коктейль «Фаворит»

Ингредиенты: 40 мл ликера «Эйприкот бренди», 40 мл красного вина, 20 мл водки, 20 мл лимонного сока, 20 мл апельсинового сока, кубики льда.

Способ приготовления

Ликер, водку и соки смешивают. Высокие бокалы заполняют до половины кубиками льда и вливают в них приготовленную смесь. Затем, не перемешивая, в коктейль добавляют красное вино и тут же подают к столу.

3

Коктейли на основе рома

Ром является довольно крепким напитком, содержание спирта в нем достигает 45%. Он отличается своеобразным вкусом. Ром делают из мелассы или патоки, полученной из сахарного тростника. Его выдерживают в бочках из дуба, дубильные и красящие вещества которого придают напитку жгучий вкус и золотистый цвет.

Ром считается одним из самых популярных напитков в мире. Не менее популярны и коктейли, приготовленные на его основе.

Коктейль «Утонченный»

Ингредиенты: 40 мл рома, 40 мл красного вина, 20 мл лимонного сока, 1 чайная ложка сахарного сиропа, кубики льда.

Способ приготовления

Смешивают ром, лимонный сок и сахарный сироп. Бокалы заполняют до половины льдом, после чего наливают приготовленную смесь. Затем доливают красное вино.

Коктейль «Арлекино»

Ингредиенты: 150 мл рома «Бакарди», 150 мл апельсинового сока, 2 ломтика лимона, кубики льда.

Способ приготовления

Ром смешивают с апельсиновым соком. Смесь разливают по бокалам, добавляют кубики льда. Перед подачей края бокалов украшают ломтиками лимона, надрезанным до середины.

Коктейль «Банановый соблазн»

Ингредиенты: 40 мл светлого рома, 40 мл ликера «Крем де банан», 1 чайная ложка гренадина, 60 мл сливок, тертый мускатный орех на кончике ножа, 3 кусочка банана.

Способ приготовления

В шейкере со льдом смешивают ром, ликер, гренадин и сливки. Затем смесь наливают в фужеры для коктейля и посыпают сверху мускатным орехом.

Фужеры украшают кусочками бананов. Их можно надеть на декоративную шпажку и положить поперек бокала.

Коктейль «Черная королева»

Ингредиенты: 50 мл рома, 200 мл сладкого вина, 200 мл сваренного крепкого черного кофе, кубики льда.

Способ приготовления

Кофе предварительно охлаждают. Ром, вино и кофе заливают в шейкер, добавляют кубики льда, все тщательно перемешивают. Напиток разливают по бокалам.

Коктейль «Сладкий соблазн»

Ингредиенты: 20 мл рома, 100 мл персикового сока, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, измельченный лед.

Способ приготовления

Яйцо растирают с сахаром добела. К нему добавляют ром, сок, молоко и лед. Все компоненты тщательно перемешивают и разливают по низким широким бокалам.

Коктейль «Флер»

Ингредиенты: 10 мл рома, 200 мл молока, 1 столовая ложка сливок, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка измельченных грецких орехов, 1 чайная ложка какао, 1/2 столовой ложки измельченного льда, 1-2 ломтика лимона.

Способ приготовления

В 100 мл молока добавляют измельченные орехи и сахар, все тщательно перемешивают в миксере. Затем добавляют оставшееся молоко, а также сливки, какао, ром и лед. Все снова хорошо перемешивают. Готовый напиток наливают в высокие бокалы и украшают ломтиками лимона.

Коктейль «Тайна»

Ингредиенты: 10 мл рома, 100 мл белого сухого вина, 100 мл крепкого чая, 1 чайная ложка гранатового сока.

Способ приготовления

Ром, вино, чай, гранатовый сок перемешивают и ставят в холодильник на 20-30 минут. Затем коктейль наливают в бокалы.

Коктейль «Морской волк»

Ингредиенты: 25 мл рома «Капитан Морган», 5 капель ликера «Кюрасао», 25 мл ликера «Пич Три», 30 мл клюквенного сока, кубики льда.

Способ приготовления

В шейкере со льдом смешивают ром, ликеры и сок, затем процеживают и переливают в небольшие бокалы с кубиками льда.

Коктейль «Мэгген»

Ингредиенты: 200 мл рома, 100 мл цитрусового ликера, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка малинового сока, ягоды малины, кубики льда.

Способ приготовления

Ром, ликер, лимонный и малиновый соки смешивают в шейкере. Готовый напиток наливают в бокалы со льдом и украшают ягодами малины.

4

Коктейли на основе вермута

Это известное во всем мире вино, ароматизированное полынью и другими травами. Это указано и в его названии: в переводе с немецкого wermut означает «полынь».

Кроме полыни, в состав вермута также входит корица, мята, тысячелистник, мускатный орех, кардамон, бузина черная и другие компоненты. Этот напиток бывает белым, розовым и красным.

Вермут является превосходной основой для коктейлей, и самым известным из них является коктейль «Мартини».

Коктейль «Мартини»

Ингредиенты: 100 мл вермута, 100 мл джина, 2 оливки.

Способ приготовления

Вермут смешивают с джином. Напиток разливают по бокалам и украшают оливками.

Коктейль «Манатан»

Ингредиенты: 150 мл вермута, 100 мл виски.

Способ приготовления

Вермут и виски смешивают. Подают в охлажденном виде в стаканах.

Коктейль «Ришелье»

Ингредиенты: 150 мл белого вермута, 100 мл джина, 100 мл гранатового сока, сок 1 лимона, 1 яйцо, кубики льда.

Способ приготовления

Смешивают джин, вермут и гранатовый сок. Яйцо взбивают и добавляют в приготовленную смесь. Затем вливают сок лимона. Напиток еще раз хорошо перемешивают, взбивая. Коктейль подают охлажденным, добавив кубики льда.

Коктейль «Русский»

Ингредиенты: 150 мл вермута, 25 мл водки, 50 мл ликера «Сохо»,50 мл крема «Бейлиз айриш крем».

Способ приготовления

Водку, вермут, ликер и крем смешивают, немного взбивают и охлаждают. Подают в фужерах.

Коктейль «Фэнтези»

Ингредиенты: 150 мл вермута, 50 мл виски, 50 мл ликера, 1 чайная ложка горькой водки, кубики льда.

Способ приготовления

Вермут, виски и ликер смешивают в шейкере, добавляют горькую водку. Напиток охлаждают и подают в бокалах со льдом.

Коктейль «Джем»

Ингредиенты: 100 мл вермута, 100 мл коньяка, 25 мл ликера «Мидори», кубики льда.

Способ приготовления

Вермут и коньяк хорошо смешивают, добавляют ликер, охлаждают и подают в бокалах со льдом.

Коктейль «Коза Ностра»

Ингредиенты: 100 мл вермута, 50 мл ликера «Кюрасао», 50 мл джина, сок 1 апельсина.

Способ приготовления

Ликер, джин, вермут и апельсиновый сок тщательно смешивают. Напиток охлаждают, а затем сразу подают к столу.

Коктейль «Дыхание»

Ингредиенты: 100 мл вермута, 50 мл ликера «Бадита де мант», 50 мл ликера «Амаретто», 50 мл апельсинового сока, 50 мл лимонного сока, кубики льда.

Способ приготовления

Вермут, ликеры и соки смешивают в шейкере и охлаждают. Подают в бокалах с кубиками льда.

Коктейль «Робинзон»

Ингредиенты: 100 мл вермута, 100 мл виски, кубики льда.

Способ приготовления

Виски и вермут смешивают, охлаждают и подают с кубиками льда.

Коктейль «Охотник»

Ингредиенты: 100 мл водки «Охотничья», 50 мл водки «Лимонная», 50 мл ликера «Бенедиктин», 25 мл вермута, 25 мл коньяка, 25 г консервированных фруктов, кубики льда.

Способ приготовления

Все напитки смешивают в шейкере и разливают по бокалам. Перед подачей в каждый бокал добавляют по 2-3 кубика льда и фрукты.

5

Многослойные и горящие коктейли

К многослойным коктейлям относятся напитки, в которых ингредиенты имеют вид разноцветных слоев. Напиток выглядит очень эффектно. Бокалы для таких коктейлей должны быть бесцветными и иметь небольшой диаметр. Высота бокалов зависит от вида коктейлей: для одних требуются высокие бокалы, для других, наоборот, низкие.

Многослойность коктейля достигается за счет различной плотности напитков. Сначала в рюмку наливают самый тяжелый напиток, например ликер или густой сок.

Верхний и нижний слои должны гармонировать друг с другом по вкусу, а желательно, и по цвету. В верхнем слое должен находиться напиток с большим содержанием спирта и меньшим содержанием сахара, который будет самым легким.

Затем сверху очень осторожно наливают напиток с высоким содержание спирта, например водку или коньяк. Для этого используют серебряную столовую ложку или лезвие ножа, опущенного наискосок до слоя ликера.

Для многослойных коктейлей можно использовать ликеры, горькие настойки, ром, виски, водку, джин и коньяк.

Многослойные коктейли готовят прямо в бокале.

Горящий коктейль можно приготовить практически из любого многослойного. Для этого готовый напиток поджигают. Горит верхний слой, содержащий больше спирта. Выпивать горящий коктейль следует одним глотком. Так же следует пить и все слоистые коктейли.

Самым известным слоистым коктейлем в России является «Кровавая Мэри».

Все приведенные рецепты слоистых и горящих коктейлей рассчитаны на одну порцию.

Коктейль «Кровавая Мэри»

Ингредиенты: 30 мл томатного сока, 30 мл водки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Наливают в рюмку томатный сок, добавляют в него соль и перец по вкусу, размешивают. После этого осторожно по лезвию ножа вливают в рюмку водку.

Коктейль «Солиптик»

Ингредиенты: 30 мл ликера «Бадита де мант», 20 мл коньяка.

Способ приготовления

В бокал наливают ликер, а затем коньяк. Верхний слой поджигают.

Коктейль «Домино»

Ингредиенты: 30 мл ликера «Шериданз ориджинал», 20 мл водки.

Способ приготовления

В качестве нижнего слоя наливают ликер, а сверху вливают водку. Коктейль можно поджечь.

Коктейль «Причуда»

Ингредиенты: 20 мл ликера «Шериданз ориджинал», 20 мл водки, 20 мл гранатового сиропа.

Способ приготовления

Наливают в рюмку гранатовый сироп, затем ликер, последним слоем — водку.

Коктейль «Хрусталь»

Ингредиенты: 20 мл ликера «Кюрасао», 15 мл ликера «Самбука», 15 мл ликера «Крем де какао», 15 мл гранатового сиропа.

Способ приготовления

Первым слоем наливают в рюмку гранатовый сироп, затем с осторожностью вливают ликеры «Крем де какао», «Кюрасао» и «Самбука».

Коктейль «Тропики»

Ингредиенты: 35 мл темного рома «Майерс», 15 мл бананового ликера, 15 мл ко-

носового ликера, 10 мл ореховой водки, ломтик лимона.

Способ приготовления

Напитки наливают в бокал в приведенной последовательности.

Перед подачей к столу украшают бокал ломтиком лимона.

Коктейль «Мачо»

Ингредиенты: 20 мл мексиканского ликера «Калуа», 20 мл абрикосового бренди, 20 мл ликера «Гранд Маньер», ломтик апельсина.

Способ приготовления

Все компоненты наливают в бокал в указанном порядке. Сверху накрывают бокал ломтиком апельсина.

Коктейль «Кратер»

Ингредиенты: 15 мл ликера «Амаретто», 25 мл ликера «Калуа», 25 мл водки, 15 мл темного рома «Майерс», 15 мл апельсинового сока, 15 мл ананасового сока.

Способ приготовления

В высокую рюмку наливают напитки в следующем порядке: ликер «Амаретто», апельсиновый сок, ананасовый сок, ликер «Калуа», водку, ром. Когда в напиток будет влит ром, на поверхности коктейля должна появиться воронка.

Коктейль «Фруктовый бальзам»

Ингредиенты: 20 мл ананасового ликера, 20 мл вишневого бренди, 20 мл бананового ликера, долька яблока.

Способ приготовления

Все компоненты в указанной последовательности наливают в рюмку, которую сверху накрывают долькой яблока.

Коктейль «Снежная поляна»

Ингредиенты: 20 мл ликера «Бейлиз», 20 мл ликера «Мидори», 20 мл водки, 20 мл взбитых сливок.

Способ приготовления

В рюмку наливают сначала ликер «Бейлиз», затем очень осторожно — ликер «Мидори», после этого — водку, а сверху украшают коктейль взбитыми сливками.

Коктейль «Крепкий орешек»

Ингредиенты: 25 мл рома, 25 мл ликера «Амаретто», 1 чайная ложка измельченных грецких орехов.

Способ приготовления

В рюмку наливают сначала ром, затем ликер «Амаретто».

Сверху коктейль посыпают грецкими орехами.

Коктейль «Капитан Флинт»

Ингредиенты: 15 мл ликера «Бейлиз», 20 мл рома, 20 мл гранатового сиропа.

Способ приготовления

Напитки наливают в рюмку в следующем порядке: гранатовый сироп, ром, ликер.

Коктейль «Везувий»

Ингредиенты: 25 мл бренди, 20 мл ликера «Узо», 20 мл водки.

Способ приготовления

В рюмку наливают бренди, затем осторожно ликер, а сверху — водку, которую поджигают.

Коктейль «Шоколетто»

Ингредиенты: 20 мл ликера «Шериданз ориджинал», 10 мл виски, 20 мл темного рома «Майерс», 20 мл взбитых сливок, тертый шоколад.

Способ приготовления

В рюмку наливают ром, затем ликер и виски. Сверху напиток украшают взбитыми сливками и посыпают тертым шоколадом.

Коктейль «Боливар»

Ингредиенты: 20 мл шампанского, 20 мл ликера «Бадита де мант», 20 мл апельсинового сока, ягода вишни.

Способ приготовления

В бокал слоями наливают ликер, затем шампанское, а в конце — апельсиновый сок. В напиток аккуратно кладут ягоду вишни.

Коктейль «Корсиканка»

Ингредиенты: 25 мл ликера «Тиа Мария», 25 мл ликера «Туака», корица по вкусу.

Способ приготовления

В рюмку наливают ликер «Тиа Мария», а сверху осторожно ложечкой добавляют ликер «Туака». Напиток посыпают корицей, не перемешивая.

Коктейль «Миндаль»

Ингредиенты: 20 мл ликера «Анизет», 20 мл текилы, 20 мл миндальной настойки.

Способ приготовления

В бокал наливают напитки в приведенной последовательности. Крепость напитка прекрасно сочетается с ароматом миндаля.

Коктейль «Волшебная страна»

Ингредиенты: 20 мл крем-ликера «Какао», 15 мл земляничного ликера, 15 мл ликера «Бейлиз»,, 10 мл ананасовой наливки, ягоды земляники, кусочки ананаса.

Способ приготовления

Все напитки наливают в бокал в приведенной последовательности. Бокал украшают кусочком ананаса и ягодой земляники, делая надрез посередине.

Коктейль «Шоколадка»

Ингредиенты: 30 мл крем-ликера «Какао», 15 мл ликера «Амаретто», 15 мл сливок.

Способ приготовления

В рюмку наливают крем-ликер «Какао» и тут же ликер «Амаретто», сверху коктейль осторожно заливают слоем сливок.

Коктейль «Тигровый»

Ингредиенты: 15 мл ликера «Гранд Маньер», 15 мл ликера «Бейлиз».

Способ приготовления

Все компоненты осторожно наливают в рюмку слоями в приведенной последовательности.

Коктейль «Остров грез»

Ингредиенты: 20 мл ликера «Анизет», 20 мл ромового ликера, 20 мл апельсинового сока, ломтик апельсина.

Способ приготовления

В рюмку наливают сначала ликер «Анизет», затем слой ромового ликера, сверху осторожно добавляют апельсиновый сок. Рюмку накрывают ломтиком апельсина.

Коктейль «Наваждение»

Ингредиенты: 25 мл ликера «Калуа», 25 мл бренди «Баттерскотч».

Способ приготовления

Напитки наливают слоями в рюмку. Сладость ликера смешивается с терпкостью бренди, имеющего аромат ириса, создавая необыкновенный по вкусовым качествам напиток.

Коктейль «Безумный Мэт»

Ингредиенты: 10 мл ликера «Крем де Мент», 10 мл ликера «Мараскин», 10 мл

ликера «Франджелико», 10 мл ликера «Амаретто», 10 мл водки.

Способ приготовления

Все компоненты наливают в рюмку слоями в приведенной последовательности. Верхний слой поджигают. Коктейль обжигает и освежает одновременно.

Коктейль «Противоборство»

Ингредиенты: 25 мл ликера «Блю Кюрасао», 7 мл вишневого бренди, 10 мл анисовой водки, корица на кончике ножа.

Способ приготовления

Напитки наливают в бокал слоями в приведенной последовательности. Сверху коктейль посыпают корицей.

Коктейль «Мозаика»

Ингредиенты: 20 мл ликера «Мятный», 20 м клубничного ликера, 20 мл бренди «Блэкберри», ягода клубники, кубики льда.

Способ приготовления

Все компоненты наливают в бокал с кубиками льда в указанной последовательности и украшают бокал ягодой клубники, сделав надрез посередине.

Коктейль «Незабудка»

Ингредиенты: 15 мл ликера «Крем де Виолетт», 15 мл ликера «Крем де Нойа», 15 мл текилы, 15 мл рома, цветок незабудки.

Способ приготовления

Все напитки наливают в бокал в приведенной последовательности. Бокал украшают цветком незабудки.

Коктейль «Гранд Каньон»

Ингредиенты: 10 мл бренди, 15 мл ликера «Крем де Кассис», 15 мл ликера «Уайт Крем де Мент», 15 мл ликера «Шартрез», 15 мл ликера «Мятный», 15 мл гранатового сиропа.

Способ приготовления

Компоненты наливают слоями в следующей последовательности: гранатовый сироп, ликер «Шартрез», ликер «Крем де Кассис», ликер «Уайт Крем де Мент», ликер «Мятный», бренди.

Коктейль «Яблочный пирог»

Ингредиенты: 25 мл ликера «Бенедектин», 10 мл яблочного бренди, 1 капля сливок.

Способ приготовления

В бокал слоями наливают ликер, затем бренди. С помощью соломинки в центр коктейля капают сливки.

Коктейль «Зыбучий песок»

Ингредиенты: 40 мл джина, 25 мл ликера «Пепперминт», 20 мл тминной настойки.

Способ приготовления

В рюмку слоями наливают джин, затем ликер, а в конце — настойку. Пьют коктейль после того, как слой ликера опустится на дно.

Коктейль «Ирландский»

Ингредиенты: 20 мл бренди, 20 мл ликера «Бейлиз», 20 мл виски «Уайлд Торки», 20 мл взбитых сливок.

Способ приготовления

Напитки наливают в бокал слоями в следующей последовательности: ликер «Бейлиз», виски «Уайлд Торки», бренди. Сверху помещают слой взбитых сливок.

Коктейль «Обыкновенное чудо»

Ингредиенты: 20 мл бренди «Блэкберри», 20 мл рома, 20 мл ликера «Саузерн Комфорт», 1 чайная ложка апельсинового сока, 1 чайная ложка ананасового сока, дольки апельсина.

Способ приготовления

В рюмку наливают слоями напитки в следующей последовательности: ром, бренди, ликер,

апельсиновый сок, ананасовый сок. Бокал украшают дольками апельсина, сделав в них надрез посередине.

Коктейль «Последний герой»

Ингредиенты: 20 мл ликера «Узо», 20 мл ликера «Ягермайстер», 20 мл водки.

Способ приготовления

Все компоненты наливают в бокал слоями в указанной последовательности.

Коктейль «Медовик»

Ингредиенты: 25 мл коньяка, 30 мл меда, 30 мл лимонного сока, 1 яичный желток, 1 ломтик лимона.

Способ приготовления

В широкий бокал кладут мед, а затем целый яичный желток.

Сверху наливают слоями коньяк, затем лимонный сок. Бокал, как крышкой, накрывают ломтиком лимона.

Коктейль «Сити»

Ингредиенты: 20 мл ликера «Амаретто», 20 мл ликера «Бейлиз», 20 мл виски «Скотч».

Способ приготовления

В рюмку слоями наливают напитки в приведенной последовательности.

Коктейль «Сомнение»

Ингредиенты: 20 мл вишневого ликера, 20 мл рома, 1 яичный желток.

Способ приготовления

В бокал первым слоем наливают вишневый ликер, вторым — ром. Затем в коктейль осторожно добавляют целый яичный желток.

Коктейль «Жара»

Ингредиенты: 20 мл цитрусового ликера, 20 мл коньяка, 1 яичный желток.

Способ приготовления

В бокал наливают слоями ликер, а затем коньяк. Осторожно помещают в напиток целый яичный желток.

6

Ягодные и фруктовые коктейли

Эти напитки отличаются изысканным ягодным ароматом и вкусом. Они создают атмосферу романтики и сладкой неги и обольстят своей сладостью. Хозяевам вечера представляется возможность проявить свою фантазию в украшении коктейлей ягодами и фруктами.

Коктейль из смородины и мороженого

Ингредиенты: 100 мл ликера, 400 г мороженого, 100 мл смородинового сиропа, 500 мл молока.

Способ приготовления

Смешивают молоко, мороженое и сироп, добавляют ликер и взбивают в миксере.

Коктейль «Вишенка»

Ингредиенты: 100 г ягод вишни, 50 мл ликера «Бейлиз», 100 мл молока, 30 г сахара, измельченный лед.

Способ приготовления

Из вишни вынимают косточки, затем смешивают ее с остальными компонентами.

В высокие бокалы помещают по 2-3 ягоды вишни и наливают коктейль. Напиток подают с соломинкой и ложечкой.

Коктейль «Малиновый звон»

Ингредиенты: 200 г ягод малины, 50 мл лимонной наливки, 50 г сахара, кубики льда.

Способ приготовления

Ягоды малины разминают с сахаром, добавляют лимонную наливку и тщательно перемешивают. Напиток сразу же разливают по бокалам с кубиками льда и подают гостям.

Коктейль «Ореховое облако»

Ингредиенты: 10 ягод вишни, 2 чайные ложки тертых грецких орехов, 30 г сливочного мороженого, 50 мл шампанского, 20 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Коктейль готовят в бокале. Сначала туда помещают половину ягод вишни, из которых вынуты косточки. Затем их посыпают сахарной пудрой и тертыми грецкими орехами. Сверху ложечкой накладывают мороженое и все тщательно перемешивают. Затем добавляют шампанское, не перемешивая. Коктейль и бокал украшают оставшимися ягодами вишни.

Коктейль «Зимняя вишня»

Ингредиенты: 100 г ягод вишни без косточек, 50 мл ванильной водки, 100 мл молока, 20 мл взбитых сливок, 20 г какао-порошка, 20 г сахарной пудры, 20 г тертого шоколада, щепотка ванилина.

Способ приготовления

Какао-порошок смешивают с сахарной пудрой и ванилином. Этой смесью засыпают ягоды вишни и растирают их. Вишневую смесь заливают молоком и ванильной водкой. Все тщательно перемешивают и охлаждают. Перед подачей коктейль украшают взбитыми сливками и посыпают тертым шоколадом. Сверху можно положить целые ягоды вишни.

Коктейль «Банановое блаженство»

Ингредиенты: 50 мл бананового ликера, 1 банан, 30 г ягод малины, 100 мл молока, 2 столовые ложки апельсинового сока, 20 г меда, 1 яичный желток, кубики льда.

Способ приготовления

Мед растворяют в молоке. В миксер засыпают лед. Затем в него помещают медово-молочную смесь, желток, очищенный и нарезанный мелкими кусочками банан, ягоды малины, наливают банановый ликер и апельсиновый сок. Все компоненты взбивают в течение 2 минут. Готовый коктейль разливают по бокалам.

Коктейль «Изюминка»

Ингредиенты: 100 мл виноградного вина, 100 мл молока, 50 г сливочного мороженого, 30 г консервированного винограда, кубики льда.

Способ приготовления

Молоко и мороженое смешивают, добавляют виноградное вино и все взбивают в миксере. В высокие бокалы кладут кубики льда и ягоды винограда, после чего наливают коктейль.

Коктейль «Ассорти»

Ингредиенты: 100 г разных фруктов, 50 мл гвоздичной настойки, 100 мл яблочного вина, 50 мл апельсинового сока.

Способ приготовления

Фрукты помещают в красивые фужеры, затем наливают в них яблочное вино, апельсиновый сок и гвоздичную настойку.

Коктейль «Слабинка»

Ингредиенты: 150 мл малинового ликера, 50 г малинового мороженого, 1 столовая ложка ягод малины, 1 столовая ложка меда.

Способ приготовления

Малиновый ликер нагревают и растворяют в нем мед, после чего ставят в холодильник.

В охлажденную смесь добавляют малиновое мороженое и взбивают. Затем добавляют ягоды малины и снова взбивают напиток. Коктейль разливают по бокалам и сразу же подают.

Коктейль «Нежность»

Ингредиенты: 100 мл ананасовой наливки, 100 мл молока, 1 банан, 1 столовая ложка жидкого меда, ломтики ананаса, лед.

Способ приготовления

Мед растворяют в небольшом количестве теплого молока, после чего смешивают с оставшимся холодным молоком. В миксер с колотым льдом наливают ананасовую наливку, добавляют мелко нарезанный банан, а затем молочно-медовую смесь. Коктейль взбивают до получения однородной массы, после чего разливают по бокалам и украшают ломтиками ананаса.

Коктейль «Земляничная поляна»

Ингредиенты: 100 г земляники, 100 мл ликера «Кюрасао», 50 г сливочного мороженого.

Способ приготовления

Землянику кладут в охлажденный ликер. Затем добавляют мороженое и слегка перемешивают. Напиток ставят на некоторое время в холодильник. Охлажденный коктейль взбивают, разливают по бокалам и подают к столу.

7

Чайные и кофейные коктейли

Коктейли, которые содержат чай и кофе, являются прекрасным тонизирующим средством. Они заряжают бодростью и хорошим настроением на весь день.

Коктейль «Кофейная мечта»

Ингредиенты: 200 мл холодного кофе, 2 чайные ложки коньяка, 2 чайные ложки яблочного сока, 50 г сливочного мороженого, 1 чайная ложка сахара, апельсиновая цедра, молотый кофе на кончике ножа.

Способ приготовления

Все компоненты смешивают и взбивают в миксере. Готовый напиток разливают по бокалам и сбрызгивают соком апельсиновой цедры. Сверху коктейль посыпают молотым кофе.

Коктейль «Рябинушка»

Ингредиенты: 20 мл кофейного сиропа, 20 мл рябиновой наливки, 200 мл газированной воды, 100 г консервированных ягод или фруктов, кубики льда.

Способ приготовления

Кофейный сироп смешивают с рябиновой наливкой. Бокалы заполняют льдом и фруктами. Затем наливают приготовленную смесь и доливают газированную воду.

Коктейль «Темная ночь»

Ингредиенты: 200 мл кофе, 50 мл коньяка, 2 чайные ложки сахара.

Способ приготовления

Варят крепкий кофе и остужают, затем добавляют сахар, перемешивают, наливают коньяк. Края бокалов можно украсить «инеем».

Коктейль «Фрик»

Ингредиенты: 40 мл кофейного сиропа, 40 мл ликера «Мятный», 100 мл напитка «Фанта», кубики льда.

Способ приготовления

Сироп и ликер смешивают, разливают по бокалам со льдом. Затем в коктейль доливают «Фанту» и подают к столу.

Коктейль «Кофейный король»

Ингредиенты: 50 мл кофейного сиропа, 50 мл крем-ликера «Какао», 200 мл молока, 1 чайная ложка молотого кофе, лед.

Способ приготовления

Молоко, кофейный сироп и крем-ликер «Какао» смешивают и взбивают в миксере. Смесью наполняют высокие бокалы с кубиками льда. Сверху коктейль посыпают молотым кофе.

Коктейль «Между небом и землей»

Ингредиенты: 40 мл черного чая с сахаром, 50 мл ликера «Амаретто», 100 мл сливок, 1 яичный белок, 1 столовая ложка сахара.

Способ приготовления

СЛИВКИ охлаждают и смешивают с холодным чаем, после чего добавляют ликер. Смесь взбивают в миксере. Готовый напиток разливают по бокалам, сверху коктейль украшают белком, взбитым с сахаром.

Коктейль «Успех»

Ингредиенты: 300 мл крепкого чая, 100 мл ликера «Мятный», 2 яичных желтка, 1 яичный белок, 2 столовые ложки сахара, сок и цедра 1 лимона.

Способ приготовления

Яичные желтки и белок смешивают с сахарным песком и лимонным соком, взбивают. В яичную смесь добавляют ликер, горячий чай и измельченную лимонную цедру. Затем емкость со

смесью ставят в холодную воду со льдом и с помощью венчика взбивают содержимое до загустения и образования пены.

Коктейль «Путешествие»

Ингредиенты: 100 мл крепкого чая, 50 мл крем-ликера «Какао», 1 столовая ложка какао-порошка, 100 мл молока, 1 чайная ложка сахара, кубики льда.

Способ приготовления

Какао-порошок разводят в 50 мл подогретого молока, затем добавляют оставшееся молоко, смешивают и охлаждают.

Чай охлаждают и смешивают с молочной смесью.

В напиток добавляют сахарный песок и остужают. Холодный напиток разливают по бокалам с кубиками льда, сверху доливают крем-ликер.

Коктейль «Ежевичное танго»

Ингредиенты: 100 мл крепкого чая, 15 мл ежевичной наливки, 30 мл лимонного сиропа, 10 г меда, 1 ломтик лимона.

Способ приготовления

Сироп и наливку смешивают с медом, наливают в бокал и добавляют охлажденный чай. Бокал украшают ломтиком лимона.

Коктейль «Кармен»

Ингредиенты: 60 мл крепкого чая, 30 мл ликера «Гальяно», 50 мл гранатового сока, кубики льда.

Способ приготовления

Чай, ликер и гранатовый сок смешивают в миксере в течение 30 секунд. Коктейль наливают в бокал с кубиками льда.

Коктейль «Джульетта»

Ингредиенты: 100 мл холодного чая, 30 мл малиновой наливки, 10 мл взбитых сливок, 1 яичный желток, лед.

Способ приготовления

Яичный желток, малиновую наливку и чай смешивают в шейкере со льдом до вспенивания. Готовый напиток процеживают и наливают в бокал. Сверху коктейль украшают взбитыми сливками.

Коктейль «Забвение»

Ингредиенты: 60 мл крепкого зеленого чая, 50 мл дынной наливки, 50 г мороженого, 10 мл взбитых сливок.

Способ приготовления

Коктейль готовят в бокале, в который помещают мороженое, затем взбитые сливки, после

чего наливают дынную наливку. Затем в бокал наливают предварительно охлажденный зеленый чай. Подают, не перемешивая компоненты.

Коктейль «Видение»

Ингредиенты: 100 мл крепкого чая с сахаром, 30 мл апельсиновой водки, 10 мл взбитых сливок, 1 чайная ложка тертого шоколада, 1 чайная ложка сахара, дольки мандарина.

Способ приготовления

В широкий бокал помещают мороженое и наливают чай, затем апельсиновую водку. Сверху добавляют взбитые сливки и дольки мандарина. Коктейль посыпают тертым шоколадом.

Чайный флип

Ингредиенты: 500 мл крепкого чая, 50 мл ликера, 50 г меда, 2 яичных желтка, 4 столовые ложки сахара, лимон.

Способ приготовления

В горячий чай добавляют мед, тщательно перемешивают и охлаждают.

В отдельной посуде взбивают яичные желтки с сахарным песком, ликером и лимонным соком. Остывший чай взбивают с яичной смесью, разливают по фужерам и тут же подают к столу.

8

Молочные коктейли

На основе молока готовят не только безалкогольные напитки, но и крепкие коктейли. Такие напитки обладают необыкновенными вкусовыми качествами.

Коктейль «Белый русский»

Ингредиенты: 50 мл водки, 250 мл ликера «Мокко», 25 мл сливок, 10 г молотого кофе, молотый мускатный орех на кончике ножа, кубики льда.

Способ приготовления

Все напитки заливают в шейкер, добавляют сливки и взбалтывают в течение 2-3 минут. В бокалы кладут 2-3 кубика льда, после чего наливают коктейль. Сверху напиток посыпают молотым кофе и мускатным орехом.

Молочно-земляничный коктейль

Ингредиенты: 150 мл ликера, 300 мл молока или мороженого, 300 г свежей земляники, 4 столовые ложки сахара, кубики льда.

Способ приготовления

Землянику очищают, промывают, посыпают сахаром и оставляют на 30-40 минут. Затем ягоды протирают через сито, добавляют кипяченое холодное молоко или мороженое, ликер, а также измельченный лед. После этого коктейль взбивают и подают с соломинкой.

Коктейль «Розовый закат»

Ингредиенты: 200 мл красного столового вина, 2 столовые ложки коньяка, 500 мл молока, 3 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Молоко, коньяк и сахар смешивают, добавляют вино, после чего еще раз хорошо перемешивают напиток. Готовый коктейль разливают по бокалам.

Коктейль «Кофе с молоком»

Ингредиенты: 150 мл ликера «Вишневый», 50 мл ликера «Кофейный», 200 мл молока, кубики льда.

Способ приготовления

Ликеры и молоко смешивают, после чего разливают по бокалом с кубиками льда.

Коктейль «Несовместимость»

Ингредиенты: 250 мл красного столового вина, 100 мл пива, 100 мл молока, сахара и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вино, пиво и молоко смешивают и оставляют на 5-10 минут. Затем добавляют сахарный песок и перец.

Коктейль «Сладкая нега»

Ингредиенты: 10 мл коньяка, 200 мл молока, 20 мл малинового сиропа, 100 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления

Коньяк и сиропы смешивают. Смесь разливают по бокалам и добавляют охлажденное молоко.

9

Коктейли с пивом

Пиво является широко распространенным напитком, хорошо утоляющим жажду. Его изготавливают из воды, ячменного солода и хмеля. Хмель придает пиву приятные горечь и аромат.

Пиво имеет, пожалуй, более древнюю историю, чем какой-либо другой напиток. Известно, что еще древние египтяне, китайцы и японцы умели превращать ячмень в солод, после чего добавляли к суслу шафран и сбраживали смесь, как это делается сейчас. Во Франции, Бельгии и Англии до сих пор варят пиво по древним рецептам, составленным кельтами более тысячи лет назад.

В Европе долгое время центрами пивоварения были монастыри. В России из-за частых неурожаев пивоварение разрешалось только 4 раза в год — по большим праздникам.

Однако коктейли с пивом до сих пор мало известны. На самом деле коктейль «Ерш», приготовляемый из пива и водки, является не единственным в этом ряду коктейлей. Существует множество других компонентов, с которыми пиво прекрасно сочетается, создавая необыкновенные и вкусные напитки. Даже само пиво бывает различных сортов, каждый из которых отличается особым вкусом, ароматом, цветом и крепостью.

Пиво насыщено углекислотой, поэтому коктейли с ним необходимо готовить и подавать к столу непосредственно перед употреблением, предварительно охладив.

Пивные коктейли хорошо сочетаются со вторыми мясными и рыбными блюдами. Из холодных закусок к пивным коктейлям лучше всего подходят сыр, раки, крабы, вобла вяленая или копченая, а также все мясные и рыбные копчености. С пивными коктейлями можно подавать специально испеченные изделия из соленого теста или подсоленные орешки. Пивные коктейли подают в фужерах или высоких конусных бокалах.

СОЛОДОВЫЙ ром

Ингредиенты: 200 мл темного пива, 20 мл рома, 2 г молотого кофе, 2-3 кубика льда, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

В бокал для коктейля наливают ром, добавляют кубики льда, после чего наливают пиво. Напиток солят и перчат, после чего посыпают сверху молотым кофе.

Тирольский флип

Ингредиенты: 400 мл темного пива, 20 мл коньяка, 2 яичных желтка, 40 г сахарной пудры или песка, молотый мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления

Желтки растирают с сахарной пудрой или сахарным песком, затем разводят их коньяком и 2-3 столовыми ложками пива. Перед подачей к столу приготовленную смесь разливают по бокалам и наливают охлажденное пиво. Коктейль посыпают сверху молотым мускатным орехом.

Коктейль «Согревающий»

Ингредиенты: 400 мл светлого пива, 40 мл «Старки» или другой горькой настойки, 10 мл рома, 2 яйца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбивают до образования густой пены. Пиво подогревают и смешивают с горькой настойкой. Бокалы для коктейля подогревают и наливают в них сначала взбитое яйцо, затем пиво с настойкой. В напитки добавляют ром и посыпают сверху солью.

Коктейль «Перчик»

Ингредиенты: 400 мл темного пива, 100 мл рома, 10 г молотого кофе, 2-4 ломтика лимона, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Пиво и ром смешивают, добавляют соль и перец, после чего разливают по охлажденным бокалам. Рядом с бокалами ставят блюдца

с лимонными ломтиками, посыпанными молотым кофе.

Коктейль «Пряный аромат»

Ингредиенты: 1 л пива, 200 мл рома, 100 г сахара, 4 яйца, щепотка корицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пиво и сахар смешивают в эмалированной кастрюле, добавляют соль и корицу. Смесь немного подогревают до полного растворения сахара. В отдельной посуде взбивают яйца, добавляют ром, после чего, не переставая взбивать, выливают содержимое посуды в первую кастрюлю. Напиток охлаждают, а перед тем, как разлить по бокалам, взбивают.

Коктейль «Пивной чай»

Ингредиенты: 200 мл темного пива, 100 мл холодного чая, 50 г сахара, ломтики лимона.

Способ приготовления

Пиво и чай тщательно перемешивают, затем добавляют сахар и взбивают. Коктейль подают в широких бокалах. Края каждого бокала украшают наполовину разрезанным ломтиком лимона. Сам напиток можно сбрызнуть лимонным соком.

Коктейль «Германия»

Ингредиенты: 300 мл темного пива, 80 мл виски, 4 мл ликера «Бенедиктин».

Способ приготовления

Виски и ликер смешивают. Бокалы для коктейля наполняют охлажденным пивом, затем добавляют смесь виски с ликером.

Коктейль «Россия»

Ингредиенты: 150 мл пива, 40 мл водки, сок 1/2 лимона, 2 ломтика лимона.

Способ приготовления

Водку и лимонный сок смешивают, затем добавляют охлажденное пиво и разливают по бокалам.

Бокалы для коктейля украшают ломтиками лимона.

Коктейль «Кентукки»

Ингредиенты: 120 мл светлого пива, 80 мл джина, 2 чайные ложки сахарной пудры, кубики льда.

Способ приготовления

Джин смешивают с сахарной пудрой, добавляют кубики льда. Через некоторое время напиток процеживают, разливают по бокалам и добавляют пиво.

10

Овощные коктейли

Такие коктейли не очень привычны. Мало кто может представить их в качестве освежающего напитка. Тем не менее овощи тоже могут служить основой для коктейля, а не только украшением.

Коктейль «Сладкий сон»

Ингредиенты: 500 г моркови, 500 г яблок, 0,5 л воды, 0,5 л белого столового вина, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Яблоки нарезают, заливают водой и ставят на огонь. Когда вода закипит, посуду снимают с огня, охлаждают и оставляют отстаиваться в течение 2 часов. Морковь натирают на мелкой терке и отжимают сок. Яблочный настой процеживают, смешивают с морковным соком и белым вином, добавляют сахар и все тщательно перемешивают. Напиток охлаждают и подают в широких бокалах.

Коктейль «Искушение»

Ингредиенты: 100 мл сока ревеня, 200 мл вишневой наливки, 2 яичных желтка, кубики льда.

Способ приготовления

Сок ревеня приготавливают из молодых побегов растения. Их очищают, моют в холодной воде и разрезают на кусочки длиной 2 см. Затем ревень бланшируют в течение 1-2 минут и опускают в холодную воду для охлаждения. После этого из ревеня выжимают сок. Его наливают в шейкер со льдом, добавляют вишневую наливку и яичные желтки. Все взбивают до образования пены.

Коктейль «Сюрприз»

Ингредиенты: 150 мл капустного сока, 150 мл яблочного вина, 2 чайные ложки сахара.

Способ приготовления

ДЛЯ приготовления коктейля используют кислое яблочное вино. Его смешивают с капустным соком и добавляют сахар, после чего охлаждают.

Коктейль «Розовая мечта»

Ингредиенты: 150 г моркови, 100 г свеклы, 25 г хрена, 30 мл лимонной наливки, 200 мл воды, кубики льда, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Из овощей отжимают сок, смешивают его с лимонной наливкой и водой, затем добавля-

ют сахар и соль. Коктейль охлаждают и подают в бокалах со льдом.

Коктейль «Травинка»

Ингредиенты: 500 г моркови, 120 г корня сельдерея, 50 г репчатого лука, 70 г кисло-сладких яблок, 100 мл водки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Их овощей и яблок выжимают сок, смешивают его с водкой, добавляют сахар и соль, после чего разливают по небольшим бокалам.

Коктейль «Жажда»

Ингредиенты: 100 мл арбузного сока, 50 мл томатного сока, 50 мл яблочного сока, 50 мл лимонного сока, 100 мл виски, цедра 1 лимона.

Способ приготовления

Все соки смешивают, добавляют виски. Цедру лимона измельчают и высыпают в коктейль. Напиток подают в охлажденном виде.

Содержание